142.5x210mm

# RAGALTA™

## BATIDORA DE MANO 3 en 1

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**



## MODELO NO: RHB- 301

Para Servicio al Cliente en USA y Canadá por favor llame al:
**1-866-499-6389**
**www.ragaltausa.com**

**POR FAVOR, LEA CUIDADOSAMENTE EL MANUAL ANTES DE USAR**

# RAGALTA™

## 3-in-1 HAND BLENDER

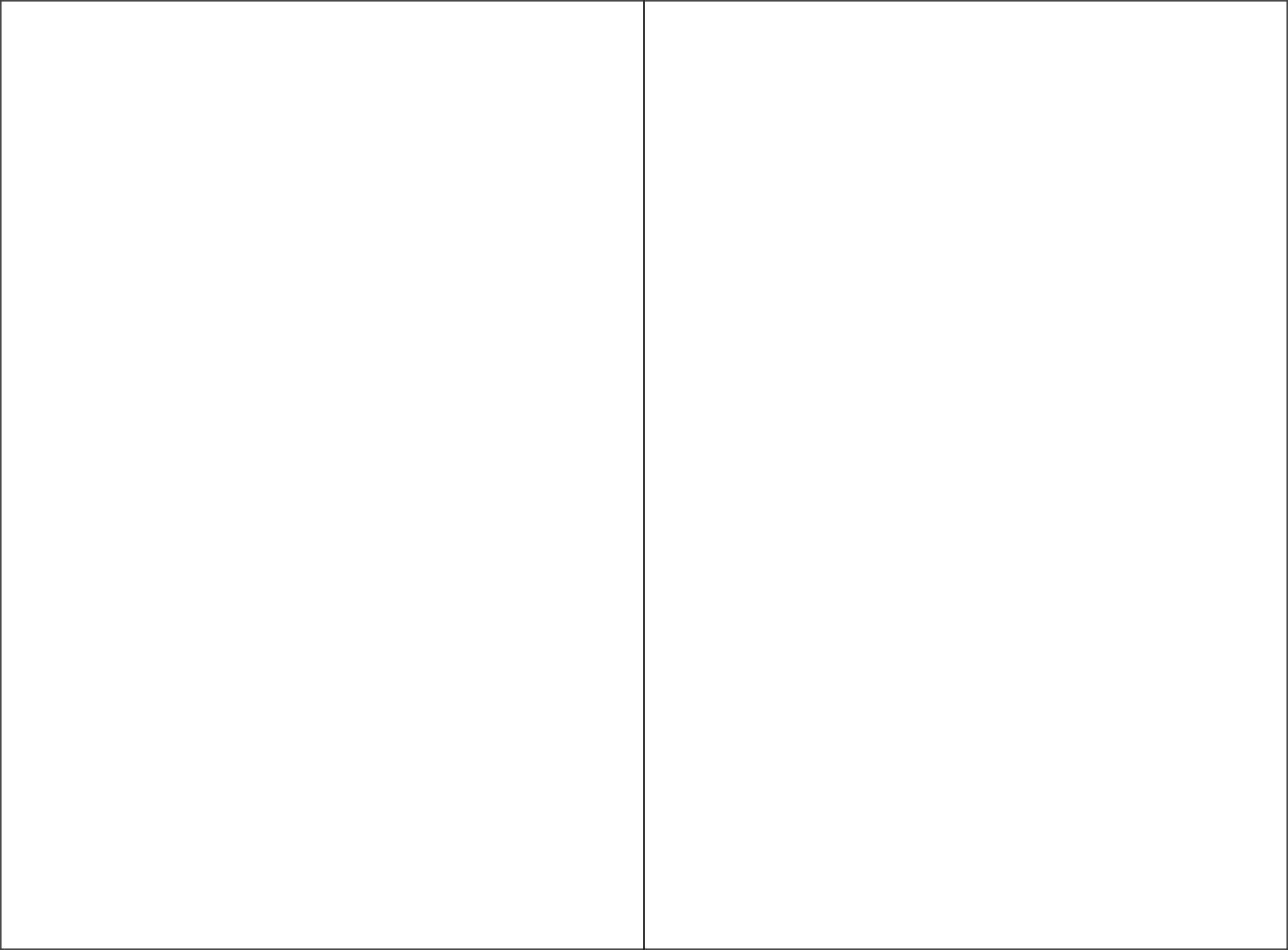
**INSTRUCTION MANUAL**



## MODEL NUMBER: RHB- 301

For customer service in USA and Canada please call:
**1-866-499-6389**
**WWW.RAGALTAUSA.COM**

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL**



## GENERAL SAFETY RULES

1. Take special care when preparing food for babies, the elderly and sick people. Always make sure that the hand blender shaft is thoroughly sterilized. Use a sterilizing solution in accordance with the manufacturer's instructions on sterilizing solutions.
2. Never touch the blades while the machine is plugged in.
3. Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
4. Unplug after each use and before changing any attachments.
5. Never blend hot oil or any type of fat.
6. Do not let children or sick people use the hand blender without supervision.
7. Never use a damaged hand blender. Have it checked or repaired at your local service agent or by a qualified appliance repair technician.
8. Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet- you could get an electric shock.
9. Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child may grab it.
10. Never use an unauthorized attachment.
11. This appliance can be used by children who are 8 years of age or older. People with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge cannot operate this device, unless they have been supervised or have been given instructions concerning the use of the appliance in a safe way, and understand the hazards involved.
12. Do not allow children to play with the appliance.
13. Cleaning and maintenance must not be made by children without supervision.
14. Keep the appliance and its cord out of the reach of young children.
15. This appliance is intended to be used in a household or similar places such as: by the staff at kitchen areas in shops; offices and other working environments; farm houses; by guests staying at a hotel, motel, a bed-and breakfast or other type of residential venues.
16. If the electrical supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
17. The appliance should not be operated by means of an external timer-switch, or by a separate system with a remote control.
18. Do not leave the appliance unattended when it is plugged in. Unplug from the outlet when not in use, and before servicing.

## CHOPPER ATTACHMENT

1. Do not touch the sharp blades.
2. Remove the chopper blade before emptying the bowl.
3. Never remove the cover until the blades have completely stopped.

## IMPORTANT INFORMATION

1. When preparing heavy mixtures, do not use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minutes period since the appliance will overheat.
2. Only use your hand blender for its intended domestic house.

## BEFORE PLUGGING IN

Make sure the voltage of the electricity supply is the same as the one shown on the power handle



## REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD

1. Tenga especial cuidado cuando esté preparando comida para bebes, ancianos y personas enfermas. Siempre asegúrese de que el mango de la batidora de mano este completamente esterilizado. Utilice una solución esterilizadora de acuerdo a las instrucciones del fabricante en cuanto a soluciones esterilizantes.
2. Nunca toque las cuchillas mientras la maquina esta enchufada.
3. Mantenga los dedos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de partes o piezas en movimiento.
4. Desenchufe después de cada uso y antes de cambiar cualquier accesorio.
5. Nunca mezcle aceite caliente o cualquier tipo de grasa.
6. No permita que los niños o personas enfermas utilicen la batidora de mano sin supervisión.
7. Nunca use una batidora de mano dañada. Hágala revisar o llévela a reparar a su agente de servicio local o a un técnico calificado para arreglar este tipo de aparato.
8. Nunca coloque el asa de energía en agua o permita que el cable de energía o el enchufe se mojen- Ud. podría recibir una descarga eléctrica.
9. Nunca deje que el cable de energía entre en contacto con superficies calientes, o que cuelgue hacia abajo donde un niño pudiese agarrarlo.
10. Nunca utilice un accesorio no autorizado.
11. Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 anos. Las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o aquellas que no tienen experiencia o conocimiento no pueden operar este aparato, a menos que estén siendo supervisados o se les haya dado las instrucciones pertinentes al uso de este aparato de una forma segura, y que comprendan los peligros o riesgos involucrados.
12. No permita que los niños jueguen con este aparato.
13. La limpieza y el mantenimiento de este aparato no puede ser hecho por niños sin la supervisión de un adulto.
14. Mantenga este aparato y su cable de energía fuera del alcance de niños pequeños.
15. Este aparato está diseñado para uso domestico o en lugares similares, tales como: por el personal que trabaja en las aéreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo, por los clientes que se alojan en un hotel, motel, casa de huéspedes u otro tipo de lugares de alojamiento o residenciales.
16. Si el cable de energía esta dañado, este debe ser remplazado por el fabricante, un agente de servicio autorizado o una persona calificada para evitar un riesgo o peligro.
17. Este aparato no debe ser operado por medio de un interruptor de tiempo externo, o por un sistema separado con un control remoto.
18. No deje el aparato desatendido mientras este enchufado. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso o para hacerle servicio.

## ACCESORIO PICADOR

1. No toque las cuchillas afiladas.
2. Retire las cuchillas cortadoras antes de vaciar el recipiente.
3. Nunca retire la cubierta antes de que las cuchillas se hayan detenido completamente.

**BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

1. Remove all packing materials and throw away the blade covers.
2. Wash all the parts: refer to the "cleaning" section.

**KNOW YOUR HAND BLENDER**

1. Speed buttons
2. Power handle
3. Blender shaft (removable)
4. Chopper cover
5. Chopper blade
6. Whisk collar
7. Wire whisk
8. Chopping bowl




**FOR SAUCEPAN BLENDING**

When using the hand blender to process food while cooking, take the saucepan off the heat and let it cool slightly; otherwise your hand blender will overheat.

1. Fit the power handle inside the blender shaft, turn it and lock it in place.
2. Plug in. To avoid splashing or splattering, place the blade in the food before switching on.
3. Hold the chopping bowl steady. Then, press either speed button (use speed button 1 for slower blending and to reduce splashing or splattering).
4. Do not let liquid above the joining point between the power handle and the blender shaft.
5. If your blender gets blocked, unplug before cleaning.
6. Unplug and disassemble blender after each use.

**USING THE CHOPPER**

You can chop meat, cheese, vegetable, herbs, bread, biscuits and nuts.

Do not chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate- you will damage the blades.

1. Remove any bones and cut food into 1-2 centimeter cubes (3/4 of an inch).
2. Put the rubber base/lid on the bottom of the chopper bowl. (This will prevent the bowl from sliding on the countertop).
3. Fit the chopper blades over the pin in the bowl.
4. Add your cut food.
5. Fit the chopper cover, turn it and lock it.
6. Fit the power handle, turn it and lock it.
7. Plug the appliance in. Hold the bowl steady; then press speed button 2.
8. Unplug and disassemble blender after each use.

**PROCESSING GUIDE**



**INFORMACION IMPORTANTE**

1. Cuando esté preparando mezclas pesadas, no use la batidora de mano por más de 50 segundos en un periodo de cuatro minutos pues corre el riesgo de que el aparato se recaliente.
2. Solo use la batidora de mano para el uso domestico para el cual fue diseñada.

**ANTES DE ENCHUFARLA**

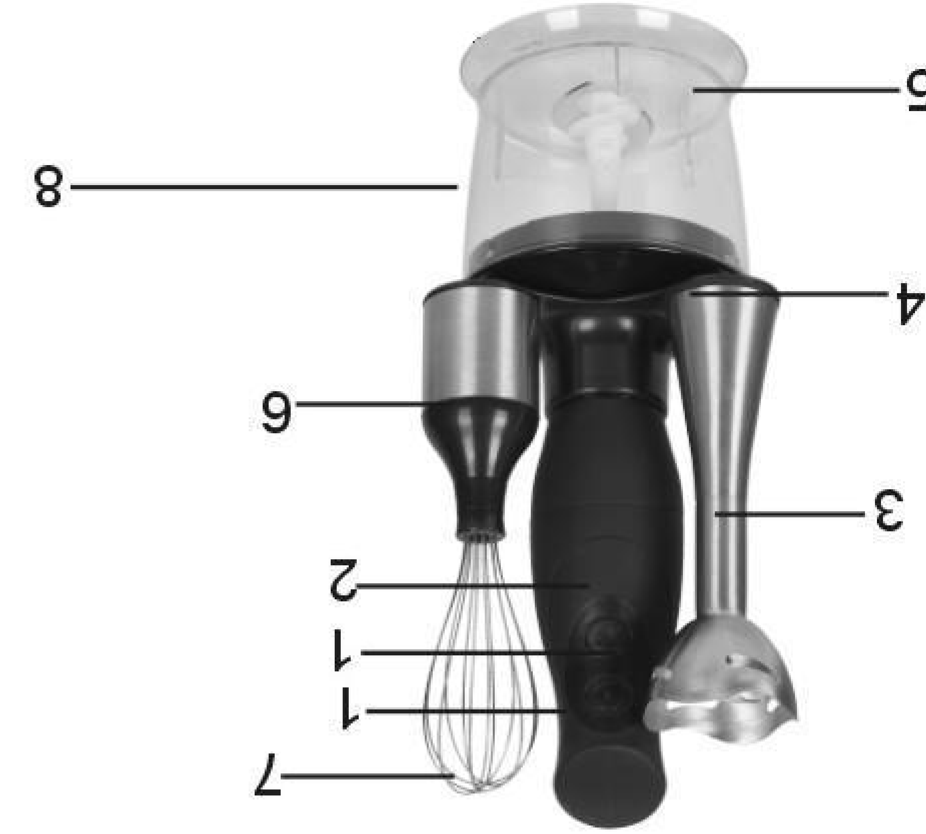
Asegúrese de que el voltaje de la fuente de energía es el mismo que aparece señalado en el asa de energía.

**ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ LA BATIDORA DE MANO**

1. Retire todo el material de embalaje y deseche las cubiertas de las cuchillas.
2. Lave todas las partes: refiérase a la sección de "limpieza"

**CONOZCA SU BATIDORA DE MANO**

1. Botones de velocidad
2. Asa de energía
3. Mango de la batidora (removible)
4. Cubierta del picador
5. Cuchilla del picador
6. Cuello del batidor
7. Batidor de alambre
8. Recipiente picador




**PARA MEZCLAR EN LA CACEROLA**

Cuando utilice la batidora de mano para procesar comida mientras esta se está cocinando, retire la cacerola del fuego y deje que se enfríe; de otra manera su batidora de mano se recalentara.

1. Coloque el asa de energía dentro del mango de la batidora, dele vuelta y asegúrela en su sitio.
2. Enchufe. Para evitar salpicaduras, coloque la cuchilla dentro de la comida antes de encender.
3. Mantenga el recipiente picador estable. Luego, presione cualquiera de los botones de velocidad (use el botón de velocidad 1 para mezclar más lentamente y para reducir las salpicaduras).
4. No permita que haya líquido sobre el punto de unión entre el asa de energía y el mango de la batidora.
5. Si su batidora se bloquea, desenchúfela del tomacorriente antes de limpiarla.
6. Desenchufe y desmonte la batidora después de cada uso.

**USANDO EL PICADOR**

| Food | Maximum Amount | Approx. time( in seconds) |
|---|---|---|
| Meat | 300g (10.5 oz) | 10-30 |
| Herbs | 20g (0.75oz) | 20 |
| Nuts | 200g (7oz) | 30 |
| Cheese | 150g( 5oz) | 30 |
| Bread | 1 slice | 20 |
| Hardboiled eggs | 2 | 5 |
| Onions | 100g (3.5oz) | 10 |

**USING THE WHISK**

You can whisk light ingredients such as egg whites, cream, instant desserts, and eggs and sugar to obtain spongy or fluffy mixtures.
Do not whisk heavy mixtures such as margarine and cream; you may damage the whisk.
Do not let liquid to get above the whisk wires.

1. Push the wire whisk into the whisk collar.
2. Fit the power handle inside the whisk collar, turn it and lock it.
3. Place the food in a bowl.
4. Plug the appliance in. To avoid splattering, start on speed 1.
5. Move the whisk clockwise.
6. After use, unplug and disassemble.

**CLEANING**

1. Always turn off and unplug the appliance before cleaning.
2. Do not touch the sharp blades.
3. Take special care when preparing food for babies, the elderly and sick people. Always make sure that the hand blender shaft is thoroughly sterilized. Use a sterilizing solution in accordance with the manufacturer's instructions on sterilizing solutions.
4. Some foods, such as carrots may discolor the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove the discoloring.

**TECHNICAL DATA**

Operating voltage: 120V~ 60Hz
Power consumption: 200 W


For customer service in USA and Canada please call:
**1-866-499-6389**
**WWW.RAGALTAUSA.COM**
5870 NW 163th Street,
Miami Lakes, Florida 33014
USA


1 Year limited warranty: Covers all defective materials and workmanship under normal household use.

MADE IN CHINA



Ud. puede picar carne, queso, vegetales, hierbas, pan, galletas y nueces.
No pique alimentos duros tales como granos de café, cubos de hielo, especies o chocolate- podría dañar las cuchillas.

1. Retire cualquier hueso que tenga la carne y corte el alimento en cubos de 1- 2 centímetros (¾ de pulgada).
2. Coloque la base de goma/tapa en la parte inferior del recipiente de picador (esto evitara que el recipiente se deslice sobre la superficie donde está colocado)
3. Encaje las cuchillas del picador sobre el pasador que está en el recipiente o tazón.
4. Agregue el alimento ya cortado.
5. Coloque la cubierta del picador, dele vuelta y asegúrela en su sitio.
6. Coloque el asa de energía, dele vuelta y asegúrela en su sitio.
7. Enchufe el aparato en el tomacorriente. Mantenga el recipiente estable; luego presione el botón de velocidad 2.
8. Desenchufe del tomacorriente y desmonte la batidora después de cada uso.

**GUIA DE PROCESAMIENTO**

| Alimento | Cantidad Máxima | Tiempo aprox.( en segundos) |
|---|---|---|
| Carne | 300gramos (10.5 onzas) | 10-30 |
| Hierbas | 20 gramos (0.75 onzas) | 20 |
| Nueces | 200 gramos(7 onzas) | 30 |
| Queso | 150 gramos (5 onzas) | 30 |
| Pan | 1 rebanada | 20 |
| Huevos duros | 2 | 5 |
| Cebollas | 100 gramos (3.5 onzas) | 10 |

**USANDO EL BATIDOR**

Ud. puede batir ingredientes ligeros tales como las claras de huevo, crema, postres instantáneos, y huevo y azúcar para obtener una mezcla suave y esponjosa.
No bata mezclar pesadas tales como margarina y crema; así podría dañar el batidor.
No permita que haya líquido por encima de los alambres del batidor.

1. Empuje el batidor de alambre dentro del cuello del batidor.
2. Coloque el asa de energía dentro del cuello del batidor, dele vuelta y asegúrelo.
3. Coloque el alimento en un recipiente.
4. Enchufe el aparato en el tomacorriente. Para evitar salpicaduras, comience con la velocidad 1.
5. Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj.
6. Después de usar el aparato, desenchúfelo del tomacorriente y desármelo.

**LIMPIEZA DEL BATIDOR DE MANO**

1. Siempre apague y desenchufe del tomacorriente el aparato antes de limpiarlo.

2. No toque las cuchillas afiladas.
3. Tenga especial cuidado cuando esté preparando comida para bebes, ancianos y personas enfermas. Siempre asegúrese de que el mango de la batidora de mano este completamente esterilizado. Utilice una solución esterilizadora de acuerdo a las instrucciones del fabricante en cuanto a soluciones esterilizantes.
4. Algunos alimentos como por ejemplo las zanahorias pueden decolorar el plástico. Frotar el recipiente con un paño humedecido en aceite vegetal ayuda a eliminar la decoloración.

**INFORMACION TECNICA**

| | |
|---|---|
| Voltaje de funcionamiento: | 120V~ 60Hz |
| Consumo de energía: | 200 W |


Para servicio al cliente en Estados Unidos y Canadá llame al:
**1-866-499-6389**
**WWW.RAGALTAUSA.COM**
5870 NW 163th Street,
Miami Lakes, Florida 33014
USA


1 Año de Garantía Limitada: Cubre cualquier defecto en el material utilizado y mano de obra bajo uso doméstico normal.

FABRICADO EN CHINA